

Der Küchenchef empfiehlt

Suppen

	€
Würzige Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen Enthält: a,,g	6,80
Feine Spargelcrèmesuppe mit Einlage und Croûtons Enthält: g,	6,50

Vorspeisen / Zwischengerichte

Kleiner Vorspeisensalat mit gebratenem weißem Spargel, gehacktem Ei und gerösteten Weißbrotwürfeln Enthält: a,,c,i,,j,g	9,50
Bunte Salatplatte mit Rohkost und Blattsalaten, Kräuter dressing, gebratenen Pfifferlingen, Speckstreifen und Croûtons Enthält: ,a,i,j	15,00

Hauptgerichte fein und schmackhaft

Bandnudeln mit Kräuter-Frischkäsesauce, gehackten Tomaten und gerösteten Kernen Enthält:a,c,i,j	10,50
„Kartoffel-Spargel-Pfanne“ Kartoffeln, Spargel, Schinken, Zwiebeln in Sahnesauce mit Bergkäse überbacken Enthält:g,	16,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen, Gemüse und Butterspätzle Enthält: a,,c,i	24,50
Tranchen von der Entenbrust mit Sesam-Honig-Jus, gebratenem Gemüse und Basmatireis Enthält: k,i	19,50
Bruchsaler Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter Enthält: ,c,g,	
	kleine Portion 300g 13,50
	große Portion 500g 17,50
Gebratene Rinderstreifen in Senf-Kräutersauce, mit Kartoffelgnocchi und Saison Salaten Enthält: a,,i,j	20,50
Gebratenes Meerwolf Filet mit Kräuterkartoffelchen und Spargel-Zucchini gemüse Enthält: d,i,j,g	23,50

Dessert

Espresso Crème Brûlée mit Kirschragout und Eisparfait Enthält: g,c	6,50
Frische marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis und Sahne Enthält:c,g	6,00
Kleine Käse-Dessert-Auswahl zum Schluss mit kräftigen internationalen Weichkäsen, Bergkäse, Baguette, Trauben und Nüssen Enthält: g,h	11,50